

Russian transcript:

Мясо в казане уже готово. Мясо нужно посолить. Так как у нас три килограмма мяса, мы берем жмень, одну жмень соли, потому что риса у нас будет очень много. Здесь выходит, что на три килограмма мяса идет три килограмма риса. Подсолим, чуть-чуть немножечко положим, тепер дадим... перевернем мясо, перемешаем соль тщательно и на большом огне дадим выпариться жидкости, влаге.

Лук. Он заранее приготовлен, порезан полукольцами. Килограмм лука. Расход - килограмм лука. На сильном огне выпарили всю жидкость, остается только жир. Теперь кладем лук. Весь. Специй не добавляем, кроме соли, потому что и без этих специй плов на костре очень вкусный. Тщательно мешаем. Чем больше лука, тем вкуснее, сочнее мясо. Вот, пусть тепер минут пять на сильном огне поджарится вместе с мясом.

Так как лук уже готов, добавляем морковь. Здесь полтора килограмма моркови. Благодаря моркови, рис окрасится в нежный такой... из белого риса превратится в нежно-розовый цвет, поэтому морковь и вкус придает и цвет рису. Тщательно перемешаем и даем пассироваться минут пять.

Морковь готова, засыпаем рис. Распределяем равномерно по поверхности. Риса у нас здесь... ну, мы меряем по мерным чашечкам. У меня получилось 15 чашечек, небольших, где помещается около 200 грамм риса.

Теперь заливаем воду. Вода должна быть кипяченой горячей. Она должна покрыть рис. Залили рис водой, накрываем крышкой. Воды... ну, значит, получается так, что мы воду налили так, чтобы вода покрыла рис на два пальца примерно высотой вот так вот над рисом. Все. Доводим до кипения. Как закипит вода, значит рис будет готов через 20-25 минут на огне. Плов готов. Посмотрите, какой красивый рис! Цвет какой! Вначале мы кладем рис, снимаем сверху. Вот. Он получился у нас рассыпчатый. Так, рис положили, тепер сверху кладем мясо.

English translation:

The meat in the *kazaan*¹ is ready. We need to salt the meat. Since we have three kilos of meat, we add handful of salt, because we are going to have a lot of rice. It comes out that for three kilos of meat we take three kilos of rice. We add salt, just a bit more and... stir the meat, mix it with salt carefully. And now we boil down the water.

¹ *Kazaan* - a large cooking pot with a semi-spherical bottom. A traditional cooking pot of many Asian nations.

Onion. It was previously cut in semi-rings. One kilo of onion. The proportion is one kilo of onion. On the fire we boiled down all the water, now only oil is left. Now we put onion, all of it. We don't add any spices, except salt, because even without them *plov*¹ on an open fire is very tasty. Thoroughly stir everything. The more onion we add, the tastier and juicier the meat will be. Well, now we leave it on a big fire for about five minutes.

Since onion is ready, we add carrot. Here we have one and a half kilos of carrot. Due to carrot, the rice will take a soft... from white it will become slightly rosy, therefore, carrot brings to the rice both taste and color. We carefully mix everything and leave it for about five minutes.

The carrot is ready, now we add rice. We distribute it evenly on the surface. We have... well, we use special measuring cups. I've got about 15 small 200-gram cups here. Now we pour water. The water must be boiled and hot. It should cover the rice. We covered the rice with water, now we put the lid on the *kazaan*. The water... well, we've poured water so that it covers the rice up two-fingers thick. That's it. Now we bring it to a boil. After that the rice will be ready in 20-25 minutes. *Plov* is ready. Look, what a beautiful rice! What a color! First we put the rice...we take it from the top. Well. It came out crumbly. Well, we've put the rice, now we put the meat on top.

About CultureTalk: CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use everyday. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.

© 2003-2009 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated

¹ *Plov*: a traditional Central Asian dish.